

ACEITE DE ORÉGANO 70% CARVACROL

HOJA TÉCNICA / ESPECIALIDADES / CÓDIGO ESP0161 / VERSIÓN 14526

El aceite de orégano con un contenido estandarizado de 70% de carvacrol es un extracto natural obtenido de las hojas de *Origanum vulgare*, caracterizado por su alta concentración de compuestos fenólicos con reconocidas propiedades antimicrobianas y antioxidantes. Este ingrediente se utiliza en aplicaciones alimentarias, nutraceuticas y cosméticas como agente funcional.

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimenticio

SOLUBILIDAD: Liposoluble

PORCIÓN: Conforme a la aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA:	Líquido
COLOR:	Amarillo claro a café rojizo
OLOR:	Característico

MICROBIOLÓGICAS

N/D	N/D
-----	-----

FISICOQUÍMICAS

ENSAYO (CARVACROL):	Mín. 70%
IDENTIFICACIÓN:	Positiva
ROTACIÓN ÓPTICA:	-2° a +3°
DENSIDAD RELATIVA:	0.935 a 0.955
ÍNDICE DE REFRACCIÓN (20 °C):	1.502 a 1.504

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	25 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en su empaque original, en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima de 30°C y Humedad relativa de 75 % HR. No congelar.

Todos nuestros ingredientes han sido evaluados y aprobados por nuestros lineamientos de inocuidad basados en ISO 22000:2018, así garantizamos BPM (GMP) en cada uno.

Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ninguna enfermedad o padecimiento.

Los derechos de propiedad intelectual del contenido de las páginas web, su diseño gráfico y códigos, son titularidad de América Alimentos SA de CV y, por tanto, queda prohibida su reproducción, distribución, comunicación pública, transformación o cualquier otra actividad que se pueda realizar con los contenidos de esta página web.